



Mad til vegetarianer og veganere

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Mad til vegetarianer og veganere

Fagnummer: 48781	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

Ud fra viden om vegetariske kostformer planlægge og fremstille mad til vegetarianer og veganere, som lever op til anbefalingen for normal kost.

Tilberede frugt og grøntsager samt bælgrugter til forskellige former for varme og kolde retter.

Anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.040,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.916,50

Tilmelding



Fag: Forarbejdning af råvaretyper

Fagnummer: 48825	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Udvælge og vurdere råvarer ud fra kvalitet, økologi, lokalitet/nationalitet og madtekniske egenskaber.

Klargøre og tilberede råvarer, så næringsstofferne bedst muligt bevares.

Klassificere råvarer med gode kilder til sundhedsfremmende stoffer

Minimere madspild ved optimal udnyttelse af de enkelte råvarer.

Kompetencerne kan opnås inden for en af følgende råvaregrupper:

- ☐ Kød og vildt
- ☐ Fisk, skaldyr og bløddyr
- ☐ Grøntsager og frugt
- ☐ Bønner og linser
- ☐ Korn og spirer